



*Un documento presentato in occasione dell'Anteprima del Vino Nobile di Montepulciano*

## **NEL 1766 CITATO PER LA PRIMA VOLTA IL VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO**

4,5 stelle (su 5) è il rating della vendemmia 2021 in commercio da quest'anno. Il Vino Nobile di Montepulciano continua la crescita di valore nei mercati. GrifoNobile a Brunello Cucinelli: "La bellezza e l'armonia sono alla base del futuro e dell'economia del nostro Paese"

Si è conclusa sabato 17 febbraio, nella Fortezza di Montepulciano, l'edizione 2024 dell'Anteprima del Vino Nobile con la giornata dedicata alla stampa di tutto il mondo intervenuta per scoprire le nuove annate in commercio, le anteprime dell'ultima vendemmia e confrontarsi da vicino con la denominazione. Una giornata che ha visto la presenza di personaggi illustri quali l'imprenditore Brunello Cucinelli che ha ritirato il premio GrifoNobile 2024, e il presidente di Assoenologi Riccardo Cotarella. "Trenta anni di storia di questo evento che quest'anno si è rinnovato e ha avuto un particolare successo, sia nella parte dedicata agli operatori, poi quella per la stampa internazionale e nazionale alla quale siamo tornati ad annunciare la valutazione dell'annata, da quest'anno però quella in commercio e non l'ultima vendemmia – ha spiegato il presidente del Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano, Andrea Rossi – ora continuiamo per il 2024 a raccontare al mondo la storia del nostro vino, che è il valore che ci contraddistingue e che fa la differenza.

**Brunello Cucinelli e il premio GrifoNobile per la sostenibilità etica.** *"Ambasciatore del made in Italy nel mondo; imprenditore lungimirante; umanista contemporaneo, innovatore del concetto di sostenibilità; rispettoso della sua terra d'origine; appassionato di vino; esempio di etica per tutti".* Con questa motivazione è stato consegnato il premio GrifoNobile 2024 all'imprenditore della moda Brunello Cucinelli, presente all'Anteprima e intervistato, insieme al presidente di Assoenologi, Riccardo Cotarella, dalla giornalista del TG1 Anna Scafuri. "La bellezza e l'armonia sono i valori che dobbiamo perseguire per continuare a contraddistinguerci in qualità: noi abbiamo i migliori artigiani, i migliori agricoltori, i migliori viticoltori e dobbiamo ritornare a dare più valore alla persona, solo così le nostre imprese potranno continuare a crescere ed essere un modello in tutto il mondo", ha detto **Brunello Cucinelli** ritirando il premio del Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano.

**1766: un documento riporta a questo anno l'origine dell'appellativo "Vino Nobile".** Per la prima volta è stato presentato un documento che attesta l'origine dell'appellativo "Nobile" legato al vino a Montepulciano. Grazie a uno studio condotto dalla Società Storica Poliziana si è arrivati a questo ritrovamento d'archivio. Il territorio di Montepulciano è noto per la produzione di vino fin dall'antichità etrusca, come attestato da importanti ritrovamenti archeologici. Le tracce documentarie e bibliografiche, già dal medioevo, evidenziano l'importanza che rivestì l'enologia per la città, e riferiscono che il periodo di maggior fama fu quello dei secoli dal sedicesimo al diciottesimo, al termine del quale si trovano le tracce del binomio "vino Nobile": il primo documento che lo attesta è del 1766 e proviene dall'archivio dei Gesuiti di Montepulciano, oggi all'Archivio di Stato di Firenze. Il termine "Nobile" fu associato ad una tipologia di prodotto non del tutto nuova, ma rappresentò comunque una tappa fondamentale nel percorso enologico poliziano che vide protagonisti proprio i padri della compagnia di Gesù del locale collegio che ne furono gli artefici, dediti alla sperimentazione ed al commercio del vino, ma anche aperti al dibattito vinicolo ed in particolare della fermentazione, non solo locale dell'epoca.

**L'annata 2021: un rating da 4,5 stelle (su 5):** È ripreso anche il momento dell'assegnazione del rating all'annata, a partire però da quella in commercio. Il punteggio attribuito alla annata del 2021, presentata alla stampa proprio in occasione dell'Anteprima, è di 4,5 stelle su 5. **I vini del 2021** presentano colori molto



decisi, profumi intensi dominati da sentori di frutta matura e una notevole struttura caratterizzata da abbondante tannicità e buona acidità. A livello analitico si rilevano valori elevati di intensità e tonalità di colore, di alcool, di estratti e di polifenoli totali e livelli medi di acidità e pH.

**Il mercato.** Il 2023 è stato un anno di ulteriore crescita in valore per il mercato del Vino Nobile di Montepulciano. Dall'anno della Pandemia è in continuo sviluppo il mercato interno che cresce nei numeri. Per quanto riguarda l'export lo scorso anno ha rappresentato il 66% (negli anni passati si era arrivati al 78%), mentre il restante 34% viene commercializzato in Italia. Continua la tendenza di crescita degli ultimi anni la vendita diretta in azienda che nel 2023 ha ormai superato il 30%. Per quanto riguarda il mercato nazionale, inoltre, le principali vendite sono registrate in centro Italia (61%) e in particolare in Toscana per il 42%. Al nord viene venduto il 33% e al Sud il 6,30%. Per quanto riguarda l'estero si assiste a una torta divisa a metà tra Europa e paesi extra Ue. In America (tra Nord e Sud) va il 35% dell'export, in Europa (esclusa Italia) il 29,2%. La Germania continua ad essere il primo mercato del Nobile con il 38% della quota esportazioni. In crescita continua, anche rispetto al 2022, è quello degli Stati Uniti arrivando a rappresentare il 27,5% dell'export del Vino Nobile di Montepulciano. Successo anche per i mercati asiatici, balcanici ed extra Ue con oltre il 3% delle esportazioni. Continua il trend di crescita del Canada che da solo vale circa il 5% delle esportazioni. Un dato davvero significativo è la fetta di mercato del Vino Nobile di Montepulciano a marchio bio che nel panorama italiano vale il 44,7% delle vendite, mentre a livello internazionale rappresenta oltre il 70%.

Montepulciano (Si) 17 febbraio 2024 C.s. 04